

PAT-NO: JP408252081A
DOCUMENT- JP 08252081 A
IDENTIFIER:

TITLE: PRODUCTION OF AMAZAKE, AND ELECTRIC COOKING AND
WARMING DEVICE USED FOR PRODUCING THE SAME, AMAZAKE
PRODUCED THEREWITH

PUBN-DATE: October 1, 1996

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
OGURA, MITSUKO	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
OGURA MITSUKO N/A	

APPL-NO: JP07084977
APPL-DATE: March 16, 1995

INT-CL (IPC): A23L002/38 , A23L002/38 , A47J027/00

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide a method for producing amazake (a sweet drink made from fermented rice) having a natural sweet taste and a characteristic flavor and capable of being preserved without using an artificial sweetener and an antiseptic, and to provide a device used for producing the same, and further to provide an amazake produced by the method using the device.

CONSTITUTION: The method for producing amazake comprises boiling the mixture of polished rice with glutinous rice into rather a soft state, mixing the boiled rice with the same amount of malted rice with sufficiently stirring, maintaining the mixture at an average temperature of approximately 60°C for 5-6hrs to accelerate the saccharification, cooling the treated rice, and subsequently adding a proper amount of a rice vinegar [ume (Japanese apricot) vinegar]

sufficiently containing the active ingredients of ume to the cooled and treated rice. An electric cooking and warming device 1 for the amazake is used for cooking the mixture of the polished rice with the glutinous rice into the soft state and warming the cooked rice under the saccharification condition. And, the amazake produced by the method using the device.

COPYRIGHT: (C) 1996, JPO

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-252081

(43)公開日 平成8年(1996)10月1日

(51)Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A 2 3 L 2/38	1 0 2		A 2 3 L 2/38	1 0 2
				R
A 4 7 J 27/00	1 0 3		A 4 7 J 27/00	1 0 3 F

審査請求 未請求 請求項の数3 FD (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平7-84977

(22)出願日 平成7年(1995)3月16日

(71)出願人 595052622

小倉 満子

栃木県真岡市台町4155-2

(72)発明者 小倉 満子

栃木県真岡市台町4155-2

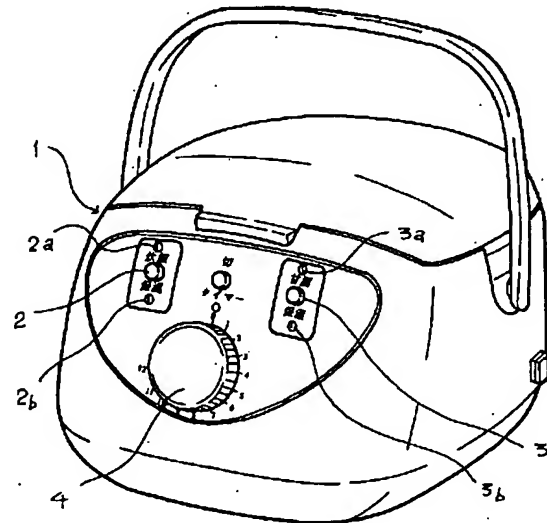
(74)代理人 弁理士 福田 尚夫

(54)【発明の名称】 甘酒の製造法と、その製造に使用する甘酒用電気炊飯保温器、それらにより製造した甘酒

(57)【要約】

【目的】 人工甘味料、防腐剤を一切用いないで、天然の甘味と独特の風味を呈し且つ保存の効く甘酒を製造する方法と、その製造に使用する器具並びにそれらにより製造した甘酒を提供する。

【構成】 もち米を混入した白米を柔らか目に炊飯し、炊上ったら飯と同量の米麴を充分攪拌しながら混合し、混合物の温度を平均60℃位に保って5～6時間保温して糖化作用を促進させ、その後熱が冷めた状態で、梅の有効成分を充分浸出させた米酢(梅酢)を適量混入させて得る甘酒の製造法と、前記もち米を混入した白米を柔らか目に炊飯し且つ糖化条件に保温する甘酒用電気炊飯保温器並びにそれらにより製造した甘酒である。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 もち米を混入した白米を炊飯し、炊上った飯と同量の米麴を充分攪拌しながら混合し、混合物の温度を平均60℃位に保って5～6時間保温して糖化作用を促進させ、その後熱が冷めた状態で、梅の有効成分を充分浸出させた米酢を適量混入させて得る甘酒の製造法。

【請求項2】 米炊飯・保温自動切替スイッチ(2)に加え甘酒用保温スイッチ(3)を組込んで成る請求項1の甘酒の製造法の実施に使用する甘酒用電気炊飯保温器

(1)。
【請求項3】 もち米を混入した白米を炊飯し、炊上った飯と同量の米麴を充分攪拌しながら混合し、混合物の温度を平均60℃位に保って5～6時間保温して糖化作用を促進させ、その後熱が冷めた状態で、梅の有効成分を充分浸出させた米酢を適量混入させて得る甘酒。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、米を原料とし、米麴を関与させて製造する甘酒およびその製造に使用する器具に関する。

【0002】

【従来技術】米麴による甘酒は、ぶどう糖、麦芽糖等の糖化成分を含み、整胃、整腸等内臓機能の活発化、血液の循環に資する飲料であり、その豊かな甘味と風味に加え冬場においては体を暖め、疲れを癒すことから老若男女を問わず好まれている。しかし今日、一般家庭では、米麴による甘酒を造ることは稀で、スーパー等で買求め*

資料 イ 白米 250g
ロ もち米 250g (甘味を強くするため)
ハ 米麴 500g (硬造り)
ニ 水 750ml (柔らかか目に炊飯するに適した量)
ホ 梅酢 25ml

器具 米炊飯・保温自動切替スイッチ2に加え甘酒用保温スイッチ3を組込んで成る甘酒用電気炊飯保温器1(図1)。

【0006】そしてまず、よく洗浄した白米ともち米を混合して水を加え、酒用電気炊飯保温器1により、米炊飯・保温自動切替スイッチ2を入れて柔らかか目の炊飯を行う。炊飯が終了して飯が70℃～80℃のとき、米炊飯・保温自動切替スイッチ2を切り、米麴を充分攪拌しながら混合し、混合物の温度が平均60℃位になったら、今度は甘酒用保温スイッチ3を入れる。なお図面において2aは炊飯パイロットランプ、2bは炊飯保温パイロットランプ、3aは甘酒パイロットランプ、3bは甘酒保温パイロットランプである。すると麹菌のジアスターゼ、マルターゼが澱粉をぶどう糖および麦芽糖に糖化する適温即ち55℃～62℃が維持され、経時とともに糖化作用が促進される。約5～6時間で糖化を終了するが、甘酒用電気炊飯保温器1にタイマースイッチ4を組込めば時間の正確を得ることができる。その※50

*る例が多い。ところが市販されている甘酒は、多量の人工甘味料と防腐剤が含まれていて、製造段階の糖化作用によりそなわる自然の甘味を破壊してしまい、極度に甘い嗜好品に成下がっている。また保存のため添加する防腐剤も健康に好ましくない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、以上の実情に鑑みてなされたもので、一般家庭で容易に製造することを可能とし、専ら天然の甘味と独特の風味を保持させ、且つ保存の効く甘酒を製造する方法と、その製造に使用する器具並びにそれらにより製造した甘酒を提供しようとするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため、本発明は、もち米を混入した白米を炊飯する。そして炊上ったその飯と同量の米麴を充分攪拌しながら混合する。そしてさらにその混合物の温度を平均60℃位に保って5～6時間保温して糖化作用を促進させ、その後熱が冷めた状態で、梅の有効成分を充分浸出させた米酢(梅酢)を適量混入させて完成する甘酒の製造法であり、またその製造法によって得られた甘酒である。そしてさらに上記もち米を混入した白米を炊飯するための米炊飯・保温自動切替スイッチ2を有するとともに米麴の糖化作用を促すための甘酒用保温スイッチ3を組込んで成る甘酒用電気炊飯保温器1である。

【0005】

【実施例】今、本発明の実施例を挙げると、次の資料と器具を用意する。

※後、熱が冷めた状態で、梅酢を混入させる。この梅酢は、梅の有効成分(梅エキス)を充分浸出させた米酢であるから、米酢の酸味が塩分の替りとなり、梅エキ스가甘酒の味覚の下地(かくし味)をつくるとともに独特の風味を加える。酸度が高いので防腐力が付与され、保存性が高い甘酒となる。

【0007】

【発明の効果】本発明の甘酒の製造法は以上のように、誰もが家庭において容易に実施できるものであり、特に本発明の甘酒用電気炊飯保温器1を使用することにより、糖化条件の正確性が得られ、低温過ぎて乳酸菌や酵母で酸味づいたり、高温過ぎて糖化が得られないなどの失敗が回避され、常に品質均一な甘酒が得られる。そしてその甘酒は、専ら天然の甘味であるから健康に望ましく、また梅白酢による独特の風味を保持して美味であ

3

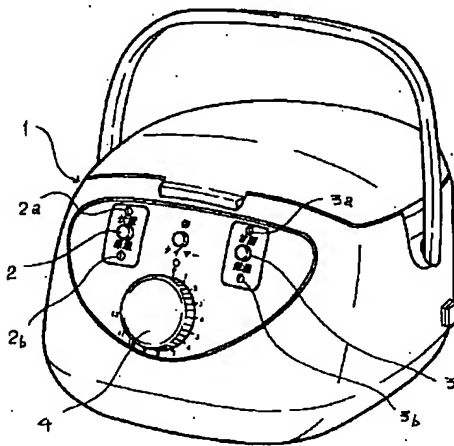
り、且つ保存性が高い。

【0008】本発明者が、本発明法により得た甘酒の分析を、平成7年1月5日に、栃木県食品工業所に依頼したところ、同年1月10付で、＜食指第1-90号＞を以て、「ぶどう糖26.2%（甘酒100g中%）、麦芽糖1.2%（甘酒100g中%）、その他、しょ糖および果糖、ソルビトール以外の糖1種類（同定せず）が数%含まれていた。（約1～2%）」の分析結果通知が得られた。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明に係る甘酒用電気炊飯保温器の斜視図

【図1】



4

【図2】同上操作スイッチ部分のみの拡大正面図

【符号の説明】

- | | |
|------|----------------|
| 1 | 甘酒用電気炊飯保温器 |
| 2 | 米炊飯・保温自動切替スイッチ |
| 2 a | 炊飯パイロットランプ |
| 2 b | 炊飯保温パイロットランプ |
| 3 | 甘酒用保温スイッチ |
| 3 a | 甘酒パイロットランプ |
| 3 b | 甘酒保温パイロットランプ |
| 10 4 | タイマースイッチ |

【図2】

